Hygieneboden für Kelterei

Artikel vom **16. Juli 2026**
Bedarfsmittel AfG

Bei der Produktionsbereichsmodernisierung der Kelterei-Manufaktur Rothenbücher wurde ein Reaktionsharzboden von Silikal verwendet. Das Bodensystem war schnell installiert und bietet hohe mechanische Belastbarkeit sowie hygienische Eigenschaften.

In der Kelterei muss der Boden schnell installiert werden, gleichzeitig hygienisch und belastbar sein (Bild: Silikal).

Die Kelterei-Manufaktur Rothenbücher hat ihre Produktionsbereiche mit einem Bodensystem von Silikal ausgestattet. Nachdem sich bereits ein zuvor installierter Boden im Tanklager bewährt hatte, entschied sich das Unternehmen auch bei der Modernisierung der Produktion für eine Lösung des Herstellers. Ziel waren robuste, fugenlose und leicht zu reinigende Oberflächen für den laufenden Betrieb. Für den Bereich der neuen Flaschenwaschanlage kam die polyurethanbasierte Zementspachtelmasse »PU Concrete M« zum Einsatz. Das Material ist für hohe thermische und mechanische Belastungen ausgelegt und eignet sich insbesondere für Bereiche mit heißem Wasser. Auf der rund 160 m² großen Produktionsfläche wurde das MMA-basierte Bodensystem »System B: Quartz SL« verlegt. Die Beschichtung härtet schnell aus und eignet sich für trockene sowie nasse Produktionsbereiche. Durch die

Einstreuung von Colorquarz wurde die erforderliche Rutschhemmung erreicht. An den Übergängen zwischen Boden und Wand wurden Aluminiumprofile mit Hohlkehlen aus der MMA-Hohlkehlenpaste »HK 31« ausgeführt. Die farblich angepassten Abschlüsse erleichtern die Reinigung und unterstützen hygienische Produktionsbedingungen. Nach Angaben des Betreibers konnte die Installation innerhalb kurzer Zeit abgeschlossen werden. Die neuen Bodenflächen lassen sich leicht reinigen und sind für die mechanischen Belastungen durch Transportwagen sowie stark frequentierte Laufwege ausgelegt. Der Bodenspezialist lässt seine Bodensysteme regelmäßig prüfen. Sie tragen erneut das Siegel »empfohlen vom BVLK« des Bundesverbands der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V. und sind damit für Anwendungen in der Lebensmittelindustrie, im Lebensmittelhandwerk sowie in weiteren Bereichen mit Lebensmittelkontakt geeignet.

Wir schützen Böden, Bauten, Infrastrukturen

Silikal GmbH
Infos zum Unternehmen

Silikal GmbH
Ostring 23
D-63533 Mainhausen

06182 9235-0

---

mail@silikal.de

---

www.silikal.de

© 2025 Kuhn Fachverlag